

PRODUCTO CONSUMO MASIVO

Queso Rallado

Descripción

Se entiende al producto obtenido por desmenuzado o rallado de la masa de quesos de baja humedad, tipo Parmesano y Reggiano.

Características Organolépticas

Gránulos más o menos finos, color blanco amarillento o amarillo, dependiendo de la variedad de quesos de las cuales provenga; olor y sabor característico, más o menos intenso, de acuerdo con la variedad o variedades de queso de las cuales provenga.

Características Físico-Químicas

Humedad: Máximo 20.0%

Gordura en estado seco: Entre 35.0% y 45.0%

Características Microbiológicas

Coliformes a 30° C/g: n=5 c=2 m=10 M=100

Coliformes a 45° C/g: n=5 c=2 m=10 M=100

Hongos y levaduras: n=5 c=2 m=100 M=1000

Estafilococos aureus/g: n=5 c=2 m=10 M=100

Salmonella spp/25 g: n=5 c=0 m=0



Presentación	Vida útil	Conservación	Embalaje
Sobre x 40 g. Bolsa x 150 g.	120 días 120 días	Inferior a 18° C Inferior a 18° C	1 Pallet= 120 cajas x 80 u. 1 Pallet= 156 cajas x 20 u. Container=20' = 10 pallets Container=40' = 20 pallets Camión = 26 pallets